
COLLAZZI
1560

COLLAZZI

Una storia dal 1560

A Firenze

Unico obbiettivo, la qualità

COLLAZZI

1560

La Storia

Fondata nel 1560, Tenuta Collazzi è una storica azienda situata sulle colline a sud di Firenze, immersa in un paesaggio di straordinaria bellezza.

Dalla tenuta, originariamente costruita per la famiglia Dini, deriva uno dei simboli più rappresentativi che oggi appare sulle nostre bottiglie: l'albero, emblema araldico della famiglia, che simboleggia radici profonde e crescita continua. L'immagine che adorna attualmente l'etichetta del vino Collazzi è una stampa del 1744, omaggio all'eleganza senza tempo della storia.


COLLAZZI
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
1560

COLLAZZI

1560

La Tenuta

Adagiata sulle colline a soli 7km da Firenze, Tenuta Collazzi è un angolo di natura incontaminata dove vigneti e oliveti si integrano armoniosamente nel paesaggio. La tenuta si estende su 400 ettari, caratterizzati da un clima caldo e ventilato che contribuisce a forgiare vini di straordinaria complessità ed eleganza, frutto di un *terroir* generoso e di un'attenzione meticolosa in ogni fase della produzione.

Dalla metà degli anni '90, la Tenuta Collazzi ha intrapreso un importante percorso di rinnovamento, ristrutturando i vigneti e modernizzando la cantina per valorizzare l'autenticità di ogni vino. Una parte della proprietà si sviluppa all'interno di un anfiteatro naturale con esposizione sud-ovest, garantendo condizioni ottimali per la maturazione delle uve anno dopo anno.



COLLAZZI

1560

La Filosofia

L'obiettivo è imbottigliare il *terroir* nella sua forma più pura, lasciando che la natura si esprima in tutta la sua complessità attraverso un approccio autentico, rispettoso e tradizionale.

Il *terroir* di Tenuta Collazzi, con microclima temperato e suoli calcarei e rocciosi, offre condizioni ideali per coltivare Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Fiano e Sangiovese. Questo mix dona ai vini una firma unica, espressione del perfetto equilibrio tra tradizione, innovazione e rispetto per la natura.



COLLAZZI

1560

La Vendemmia

Il cuore pulsante della produzione vinicola risiede nel lavoro instancabile di chi si prende cura delle vigne ogni giorno, garantendo che ogni grappolo rifletta al meglio le peculiarità di questo straordinario territorio. Quando arriva il momento della vendemmia, ogni passaggio è eseguito con la massima attenzione.

Le operazioni per la vendemmia iniziano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, con squadre esperte che percorrono ordinatamente i filari per raccogliere solo i grappoli che hanno raggiunto la maturazione ottimale, in base alle indicazioni di agronomi ed enologi



COLLAZZI

1560

Il *terroir*

Il *terroir* di Tenuta Collazzi si caratterizza per il galestro, una roccia scagliosa tipica della Toscana che, sbriciolandosi, crea suoli soffici, caldi e permeabili. Queste condizioni permettono alla vite di sviluppare radici profonde, garantendo uve di altissima qualità.

Formatosi milioni di anni fa nell'antico Oceano Ligure, il galestro si è depositato nelle colline centrali della Toscana, contribuendo a un ambiente unico. Qui, combinato con un microclima temperato e ventilato, dà vita a vini complessi, eleganti e longevi, autentica espressione del territorio.



COLLAZZI

1560

I Vini

Tenuta Collazzi deve il suo carattere distintivo alla combinazione unica di suoli sabbioso-argillosi ricchi di calcare, un abbondante scheletro roccioso e un microclima temperato.

La nostra filosofia si riflette nei vini: **Ferro**, un Petit Verdot in purezza, potente ed elegante, che esprime al massimo il potenziale di questa varietà; **Collazzi**, l'iconico blend che incarna l'anima della Tenuta; **Libertà**, un vino dalla freschezza raffinata che racconta il carattere del Merlot; **Bastioni**, la nostra interpretazione autentica del Chianti Classico; e **Otto Muri**, un bianco di grande finezza, nato dall’incontro tra territorio e tradizione.


OTTO MURI
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2023
COLLAZZI
FERRO
DEI COLLAZZI
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2020
COLLAZZI
COLLAZZI
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2021
DOCG
2022
BASTIONI
DEI COLLAZZI
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
COLLAZZI
LIBERTÀ
DEI COLLAZZI
2022
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
COLLAZZI

COLLAZZI

IGT Toscana

Collazzi è l'insieme di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, raccolti a mano in cassetta e selezionati sul tavolo di cernita, che donano peculiarità alla tenuta dove ogni varietà è raccolta e vinificata separatamente.

La fermentazione avviene in tini d'acciaio con la successiva macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Il vino poi matura in barrique a temperatura controllata per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in cantina il tempo necessario per essere pronto all'introduzione sul mercato.

Collazzi si presenta con un bellissimo color rosso rubino intenso, al palato avvolgente e setoso, elegante e preciso, con un finale persistente e coinvolgente.



FERRO

IGT Toscana

La vendemmia 2010 ha rivelato tutto il potenziale del vigneto Ferro, da cui nasce un vino che ne porta il nome. Questo appezzamento, coltivato a Petit Verdot, offre uve di straordinaria concentrazione e profondità aromatica.

Raccolte a mano in cassette, le uve vengono attentamente selezionate prima della fermentazione in piccoli serbatoi. Il processo prosegue con la fermentazione malolattica in legno di rovere nuovo, seguita da un lungo affinamento che esalta la struttura e l'eleganza del vino, completando la sua maturazione prima dell'imbottigliamento.



LIBERTÀ

IGT Toscana

Dai vigneti che abbracciano la cantina nasce Libertà, espressione di eleganza e carattere. L'armonioso incontro tra Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dona un profilo complesso e avvolgente.

Le uve, raccolte a mano, vengono fermentate in tini a temperatura controllata per esaltarne gli aromi, seguite da un affinamento in piccole botti di rovere.

Nel calice, Libertà si presenta con un colore rosso intenso e vivace, arricchito da note balsamiche e tannini morbidi. Al palato rivela struttura, equilibrio e un finale persistente che ne esalta la personalità.





BASTIONI

IGT Toscana

Nel cuore di San Casciano nel Chianti Classico, i nostri vigneti di Sangiovese, con tocchi di Merlot e Malvasia Rossa, danno vita a Bastioni.

Raccolte a mano, le uve fermentano in tini a temperatura controllata, poi affinano 12 mesi in barrique, acquisendo eleganza e sapidità.

Di colore rubino con riflessi granati, Bastioni sprigiona note di ciliegia e frutti rossi, con accenti speziati. Strutturato e avvolgente, si distingue per tannini setosi e una lunga persistenza.

OTTO MURI

IGT Toscana

Otto Muri è un bianco che affascina e conquista. Il vigneto di Fiano, coltivato alla tenuta, si è distinto fin da subito per la sua eccezionale qualità.

Le uve vengono raccolte manualmente e i mosti fermentano sia in tini che in legno a temperatura controllata. Un affinamento prolungato sui lieviti dona struttura e longevità al vino.

Nel calice si presenta con sfumature luminose che variano dal giallo al verde, affascinando lo sguardo. Al naso emergono note tropicali di pesca gialla e mango. Con il tempo, Otto Muri continua a evolversi, accrescendo la sua complessità e raffinatezza, espressione autentica del vigneto da cui nasce.





COLLAZZI

1560

Hospitality

A soli 7 km dal centro di Firenze, Tenuta Collazzi offre un’esperienza di ospitalità immersiva, pensata per far vivere appieno l’essenza del nostro straordinario terroir.

La filosofia è valorizzare questa terra non solo attraverso la creazione di vini unici, ma anche attraverso la produzione di un eccezionale olio extra vergine d’oliva, Pittoresco. Per completare questo viaggio sensoriale, la Locanda Collazzi, situata nel cuore della tenuta, accoglie gli ospiti in un ambiente raffinato e autentico, dove il territorio si esprime anche attraverso la cucina. Un luogo in cui tradizione e innovazione si incontrano, offrendo un’esperienza toscana autentica e indimenticabile.

PITTORESCO

Olio Extra Vergine di Oliva

Dalle olivete della Tenuta Collazzi, nasce un olio extravergine di straordinaria qualità, frutto di un territorio vocato e di un clima ideale. Gli ulivi, che dominano il panorama della Tenuta, non solo contribuiscono alla bellezza del paesaggio, ma danno vita a un prodotto d'eccellenza.

Dal colore verde intenso e dal profumo fruttato, l'olio si distingue per un sapore equilibrato, al tempo stesso delicato e deciso. Le varietà Frantoio e Morellino conferiscono rispettivamente note aromatiche fresche e una piacevole morbidezza.

Dopo la spremitura, l'olio riposa per alcune settimane in orci di terracotta, affinando le sue caratteristiche prima di essere degustato





LOCANDA COLLAZZI

Immersa nella quiete della campagna toscana, Locanda Collazzi è il ristorante della tenuta, un'oasi di qualità e bellezza. La cucina incontra l'eccellenza del vino, regalando un'esperienza autentica e raffinata. Offre un'atmosfera intima e una vista mozzafiato sulla città.

Il menu stagionale, ispirato alla tradizione toscana, è realizzato con ingredienti freschi e selezionati, esaltati dall'abbinamento con i vini della tenuta e una curata selezione di etichette di produttori amici.

Tra sapori genuini e paesaggi incantevoli, Locanda Collazzi è il luogo perfetto per immergersi nella bellezza della Toscana, gustando il meglio della sua cucina e del suo vino.


COLLAZZI
1560

COLLAZZI

Contatti

Leonia Frescobaldi

Responsabile Marketing e Commerciale Italia

Leonia.frescobaldi@collazzi.it

T: +39 055 2022528

M: +39 331 1650134

Alberto Torelli

Direttore Generale e Enologo

alberto.torelli@collazzi.it

T: +39 055 2022528

M: +39 3384003219

Ludovica Mazzanti

Responsabile Vendite Estero

ludovica.mazzanti@collazzi.it

T: +39 055 2022528

M: +39 331 490 8579